マッシュポテト風パンケーキ

■ 材料4～5回(8～10枚程度)

じゃがいも	中１個200g程度
A塩、黒胡椒	少々
牛乳	大さじ1
バター	大さじ１
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/3
卵	１個
牛乳	130ml

■ 作り方

1. じゃがいもの皮を剥き、８等分ぐらいに切ります。
2. 鍋にじゃがいもとじゃがいもが浸るぐらいの水を入れて火にかけ、串がすっとさせるぐらいになったら取り出します。
3. ゆで上がったジャガイモと、Aの材料を混ぜ合わせてマッシュポテトをつくります。
4. 3に残りの全ての材料を加え、よく混ぜます。
5. 生地をプレートに流しこんで約4分～５分程度焼きます。

ふわふわパンケーキ

■ 材料4～5回(8～10枚程度)

リコッタチーズ	120g※
牛乳	80ml
卵	２個
薄力粉	70ｇ
ベーキングパウダー	小さじ3/4
塩	少々

トッピング（適宜お好みにて）
粉砂糖 / メープルシロップ / バター / チョコレート

■ 作り方

1. リコッタチーズ以外の材料を混ぜ合わせます。
2. １にリコッタチーズを混ぜ合わせます。
3. 約2分半～3分ほど焼きます。
4. トッピングとしてお好みで上から粉砂糖をふるったり、チョコレート、メープルシロップをかけて食べます。

※リコッタチーズ（カッテージチーズ60g、クリームチーズ60gを混ぜ合わせたものでも作ることができます）

■ 材料

牛乳	500ml
生クリーム	100ml
レモン	1/4個
塩	少々

■ 作り方

1. 全ての材料を鍋に入れ、沸騰するまで待ちます。
2. 沸騰したら分離するまで弱火で熱します。
3. ザルにキッチンペーパーを敷き、1時間ほど水切りして完成。

株式会社三栄コーポレーション 家電事業部
お客様サービス係
フリーダイヤル 0120-950-031
受付時間：9：30～12：00　13：00～16：30
（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話（052)735-8964　FAX (052)735-8970
〒464-0858
名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

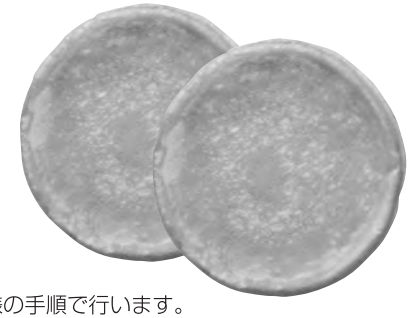
＊販売店

＊お買い上げ日
年　月　日

BC-PVWH4000PK-01-1010

Vitantonio®

パンケーキプレート2枚組
取扱説明書　PVWH-4000-PK



このたびはパンケーキプレートをお買い上げいただきまことにありがとうございました。
このプレートは、当社下記製品に取り付けてパンケーキを焼くことができます。

- ●ワッフル＆ホットサンドベーカー（VWH-4000-K、VSW-400）
- ●ワッフル＆ホットサンドベーカープレミアムセット（VWH-4200-R、VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T）
- ●バラエティサンドベーカー（VWH-4300-H、VWH-4100-W、VSW-450-W、PWS-1000、PWS-1000-AM）

取り付けはワッフルプレート、ホットサンドプレートと同様の手順で行います。
お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。

■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。

●プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
●ご使用ごとにお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、また、お手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。また、ご使用によりプレートのツメが緩み、外れやすくなることがあります。緩んだツメは危険ですので、そのような場合にも新しいものと交換してください。

●万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

■ 仕様

品名　パンケーキプレート　2枚組
品番　ＰＶＷＨ-4000-ＰＫ

重量(約)	400g/枚
寸法(約)	幅245X奥行き137X高さ31mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

パンケーキの焼きかた

プレーンパンケーキ

※レシピにある焼き上がり時間は品番が"VWH"から始まる機種を使用した時のものです。

■ 材料4～5回（8～10枚程度）

薄力粉	100g	砂糖	20g
牛乳	90ml	ベーキングパウダー	小さじ1
卵	1個	塩	少々

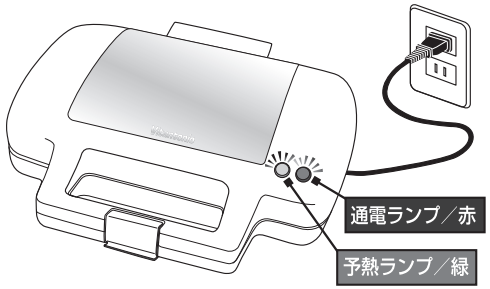
■ 作り方

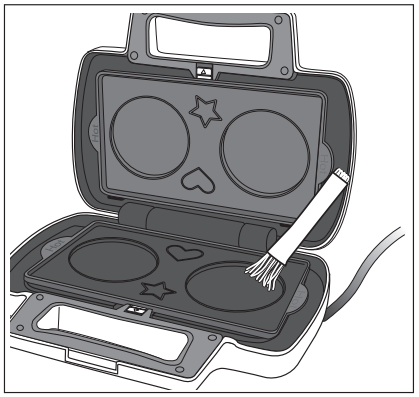
1 薄力粉とベーキングパウダー・塩を軽く混ぜ合わせます。

2 ボウルに卵を溶き、砂糖をいれ泡立て器で混ぜます。

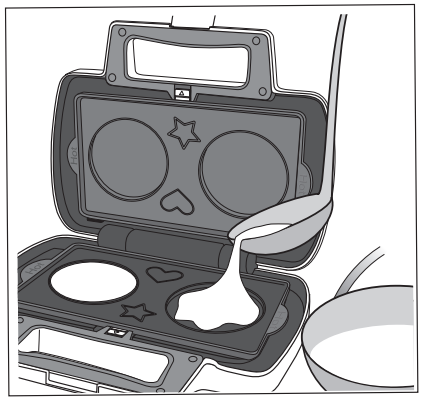
3 牛乳（常温）を2にいれ混ぜます。

4 3に1を入れ、泡立て器で混ぜます。
電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。
予熱が完了したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバターまたはサラダ油を均等にぬります。





5 パンケーキプレートに生地をプレートの縁からあふれないように入れ、カバーを閉じ、ハンドルロックをします。
※この際、生地に含まれる水分により、蒸気が出ることがありますのでやけどにご注意ください。
※入れすぎにご注意ください。
約2分半～3分程度焼きます。
ときどき本体を開け、焼け具合を確認します。
本体の開閉にはミトンなどを使用し、必ずハンドルを持って行ってください。



6 焼き上がったパンケーキは木製のはしや、竹串などで取り出します。
連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。
ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意

●本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。
●金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。
●長時間の連続使用はおやめください。故障の原因となります。

焼き上がり時間の目安
■本体：VSW/PWS-400/410C/420-G/430-P/440-T/450-W/1000/1000-AM
目安：約3分半～5分
■本体：VWH4000-K/4100-W/4200-R/4300-H
目安：約2分半～4分

アドバイス
●一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
●型に入れる生地の量が多いと、生地が膨張した際に型からはみ出したり、破裂し、うまく焼きあがらない場合があります。生地を入れすぎないようご注意ください。

［ご使用上の注意］

●生地の中にザラメ、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜてご使用になる場合や、砂糖を増量してご使用になる場合など、糖分が多いものを焼く場合は焦げやすくなるのでご注意ください。
●焼き上がったパンケーキに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼きなおすことはおやめください。プレートの損傷や故障の原因になります。
一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
●遮熱板にすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板、ヒーター部にかすなどが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください